



# D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

## ÉGÉRIE BLANC

AOP Languedoc



### LE VIGNOBLE

---

**MODE DE CULTURE :** agriculture biologique

**TERROIR :** 1ha sur le Causse d'Aumelas à 300M d'altitude (amplitude thermique favorisant la maturation phénolique). Coteaux argilo-calcaire et grès peu fertile, où s'alternent grès diaclasé et couche d'argile permettant une bonne gestion hydrique nécessaire dans ce contexte climatique sec.

**RENDEMENT :** ébourgeonnage et vendange en vert pour limiter les rendements à 18 hecto/Hectare.

**CÉPAGES :** 90% Roussane et 10% Grenache blanc

### LA CAVE

---

**VENDANGE :** les vendanges sont manuelles pour un premier tri sur la parcelle et respecter au mieux les baies.

**VINIFICATION :** vinification traditionnelle avec pressurage, débourage à froid, et contrôle des températures.

**ÉLEVAGE :** 15 mois en demi-muids Stockinger, ponctué de bâtonnages sur lies fines.

### LA DÉGUSTATION

---

**ROBE :** or brillante

**NEZ :** complexe, concentré et riche

**BOUCHE :** arômes de miel, d'acacia et de confiture d'abricot. Vin équilibré entre la rondeur et la fraîcheur.

**GARDE :** à déguster jeune sur les arômes fruités (2 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (6 à 8 ans).

**ACCORD METS & VINS :** filet mignon au thym, un filet de loup au jus de rôtie ou un fromage de chèvre.

Château Bas d'Aumelas - 34230 AUMELAS  
contact@chateaubasaumelas.fr - 04.30.40.60.29

